VISIT…

Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом

палочка-выручалочка:

быстрые

ЗАКУСКИ

палочка-выручалочка:
быстрые
ЗАКУСКИ

Москва
Эксмо
2007

СОДЕРЖАНИЕ

БАБОЧКА	6
ПОРОСЕНОК	8
ЯЙЦА С ВЕТЧИНОЙ ПО-КИТАЙСКИ	10
ЗАКУСКА ИЗ КРАБОВЫХ ПАЛОЧЕК	12
ТВОРОЖОК С СЕЛЬДЬЮ ПО-ЛИТОВСКИ	14
ШАМПИНЬОНЫ С ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ	16
РУЛЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ	18
ЖАРЕНЫЕ КАБАЧКИ С СЫРОМ	20
ЖАРЕНЫЕ КРЕВЕТКИ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ	22
ФИЛЕ КУРИЦЫ С ОРЕХАМИ И ОВОЩАМИ	24
САЛАТ С ТУНЦОМ	26
САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК	28
ЖАРЕНОЕ МЯСО	30
САЛАТ «БАВАРСКИЙ»	32
ФИЛЕ КРАСНОЙ РЫБЫ С ЛИМОНОМ	34
ОРЕХОВО-МЕДОВЫЙ ДЕСЕРТ	36
СЫРНЫЙ ДЕСЕРТ «ТИРАМИСУ»	38
МАЛИНА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ	40
ФРУКТОВОЕ ЛАКОМСТВО С ЙОГУРТОМ	42
ФРУКТОВОЕ КАНАПЕ	44
РАЗНОЦВЕТНОЕ ЖЕЛЕ	46
МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	48
ФРУКТЫ В ВИНЕ	50
ЛИСИЧКА	52
ЕЛОЧКА	54
БОЖЬИ КОРОВКИ	56
ФРУКТОВАЯ КОРЗИНКА	58
ПЧЕЛКА	60
ДЕСЕРТ «ТРОПИЧЕСКИЕ ФРУКТЫ»	62

БАБОЧКА

1 булочка, 1 ломтик ветчины, 2 ломтика сыра, 1 черная маслина без косточки, 1 зернышко кукурузы, 2 икринки, 2 кружочка огурца, 2 кружочка редиски, 4 листа зеленого салата, 1 веточка петрушки, сливочное масло или майонез

1 Булочку разрезать вдоль на две части.

2 Нижнюю часть булочки намазать сливочным маслом, положить ломтик ветчины.

3 Сверху выложить четыре листа салата.

4 Верхнюю часть булочки разрезать на две половинки.

5 Выложить их на бутерброд в виде крыльев.

6 Зернышко кукурузы надрезать вдоль. Развернуть половинки зернышка — это «глаза» бабочки.

7 Уложить «глаза» на «голову» — черную маслину без косточки. «Зрачки» сделать из икринок. Вставить «усики» — стебельки петрушки.

8 Из сыра вырезать «крылышки».

9 Прикрепить «крылышки» из сыра при помощи сливочного масла или майонеза.

10 Украсить кружочками огурца и редиски.

ПОРОСЕНОК

1 булочка, 1 помидор, 1 огурец, 1 ломтик сыра,
1 ломтик вареной колбасы, 1 ломтик ветчины,
2 консервированные зеленые горошины, 2 икринки,
1 черная маслина без косточки, 1 лист зеленого салата,
1 кусочек редиски или красного перца, майонез

1 Булочку разрезать вдоль на три части.

2 Нижнюю и среднюю часть намазать майонезом. Нарезать огурец и помидор кружками. Выложить кружки на булочку.

3 Положить на них ломтик ветчины и ломтик сыра. Уложить части бутерброда друг на друга.

4 Сверху положить лист салата. В верхней части булочки сделать два надреза для «ушек».

5 Из колбасы вырезать «пятачок» и «ушки». Вставить их в надрезы и прикрепить «пятачок».

6 Сделать «глазки» из горошка, «зрачки» — из икринок. Вырезать «ротик» из кусочка редиски или перца.

7 Отрезать от ломтика колбасы тонкую полосочку — «хвостик». Вставить «хвостик» и уложить его колечком.

8 Из маслины без косточки вырезать «копыта». Приставить их, как на фото.

ЯЙЦА С ВЕТЧИНОЙ ПО-КИТАЙСКИ

400 г ветчины, 4 яйца, 100 г муки,
65 г панировочных сухарей, жир для жаренья

1 Ветчину порубить, яйца взбить, смешать с мукой и сухарями.

2 Из массы слепить шарики и жарить в большом количестве жира 4—5 минут.

3 Вместе с яйцами можно подавать рис и салат.

Сваренный рис не следует долгое время держать теплым, так как его вкусовые качества ухудшаются.

ЗАКУСКА ИЗ КРАБОВЫХ ПАЛОЧЕК

Крабовые палочки, 1 яйцо, 100—150 г муки,
2 ст. ложки панировочных сухарей,
4 ст. ложки растительного масла, сыр

1 Крабовые палочки обвалять в муке, затем в яйце и сухарях.

2 Обжарить в масле со всех сторон в течение 4—5 минут.

3 Выложить на блюдо. Сверху посыпать тертым сыром.

Для этого рецепта лучше брать сыр твердых сортов.

ТВОРОЖОК С СЕЛЬДЬЮ ПО-ЛИТОВСКИ

500 г творога, 300 г сметаны, 1 сельдь,
3—4 ст. ложки растительного масла, 200 г сыра,
зелень петрушки, майонез

1 Сельдь очистить от кожи и костей
и порубить.

2 Смешать массу со сметаной, маслом
и творогом. Сыр натереть на крупной терке.

3 Слепить шарики, посыпать сыром
и петрушкой, полить майонезом.

4 *На гарнир можно подать томаты.*

Чтобы придать блюду пикантный вкус,
можно зелень петрушки заменить
базиликом.

ШАМПИНЬОНЫ С ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ

300 г свежих шампиньонов, 100 г сливочного масла, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа, 2 зубчика чеснока, 5 ст. ложек горчицы

1 Шампиньоны промыть в холодной воде. Отделить ножку гриба от шляпки.

2 Петрушку и укроп мелко нарезать и смешать со слегка растаявшим сливочным маслом. Чеснок натереть на мелкой терке и смешать с маслом и измельченной зеленью.

3 Каждую шляпку гриба аккуратно изнутри намазать небольшим количеством горчицы.

4 Приготовленное зеленое масло необходимо выложить на каждую шляпку гриба поверх горчицы.

5 Сложить нафаршированные шляпки грибов на сковороду и поставить в духовку на 15 минут или в микроволновую печь в режиме «Гриль» на 10 минут.

Этот рецепт очень легкий и быстрый, и его можно приготовить как дома, так и на природе, на костре, если возьмете с собой решетку для барбекю.

РУЛЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ

500 г филе индейки, 1 пучок петрушки, 1 пучок кинзы, чеснок, 100 г сыра, соль, перец

1 Филе индейки нарезать на пласты, поперчить, посолить.

2 На подготовленное мясо положить нарезанную зелень, измельченный чеснок, немного натертого сыра.

3 Свернуть рулетики, каждый проткнуть зубочисткой, обжарить и запечь в духовке.

4 Внутрь можно положить вместо сыра или вместе с сыром маслины без косточек, или чернослив, или курагу.

ЖАРЕНЫЕ КАБАЧКИ С СЫРОМ

400 г кабачков, 200 г сыра, 5 ст. ложек майонеза,
5—6 ст. ложек растительного масла, 2 зубчика чеснока,
1 пучок петрушки или укропа

1 Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками и обжарить с обеих сторон на растительном масле.

2 Сыр и чеснок натереть на мелкой терке.

3 Зелень вымыть и мелко нарубить.

4 Натертые сыр и чеснок смешать с майонезом, добавить измельченную зелень и все хорошо перемешать.

5 Каждый обжаренный кружок кабачка аккуратно сверху намазать полученной смесью.

Кабачок можно приготовить и с помидорами. Для этого нужно нарезать помидоры кубиками, добавить мелко нарубленную зелень и чеснок, смешать с майонезом и выложить на обжаренные кружочки кабачка.

ЖАРЕНЫЕ КРЕВЕТКИ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ

200 г очищенных креветок, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок зеленого лука, 3 ст. ложки десертного вина, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка крахмала, 1 ч. ложка сахара, сок 1/2 лимона, соль, глютамат натрия

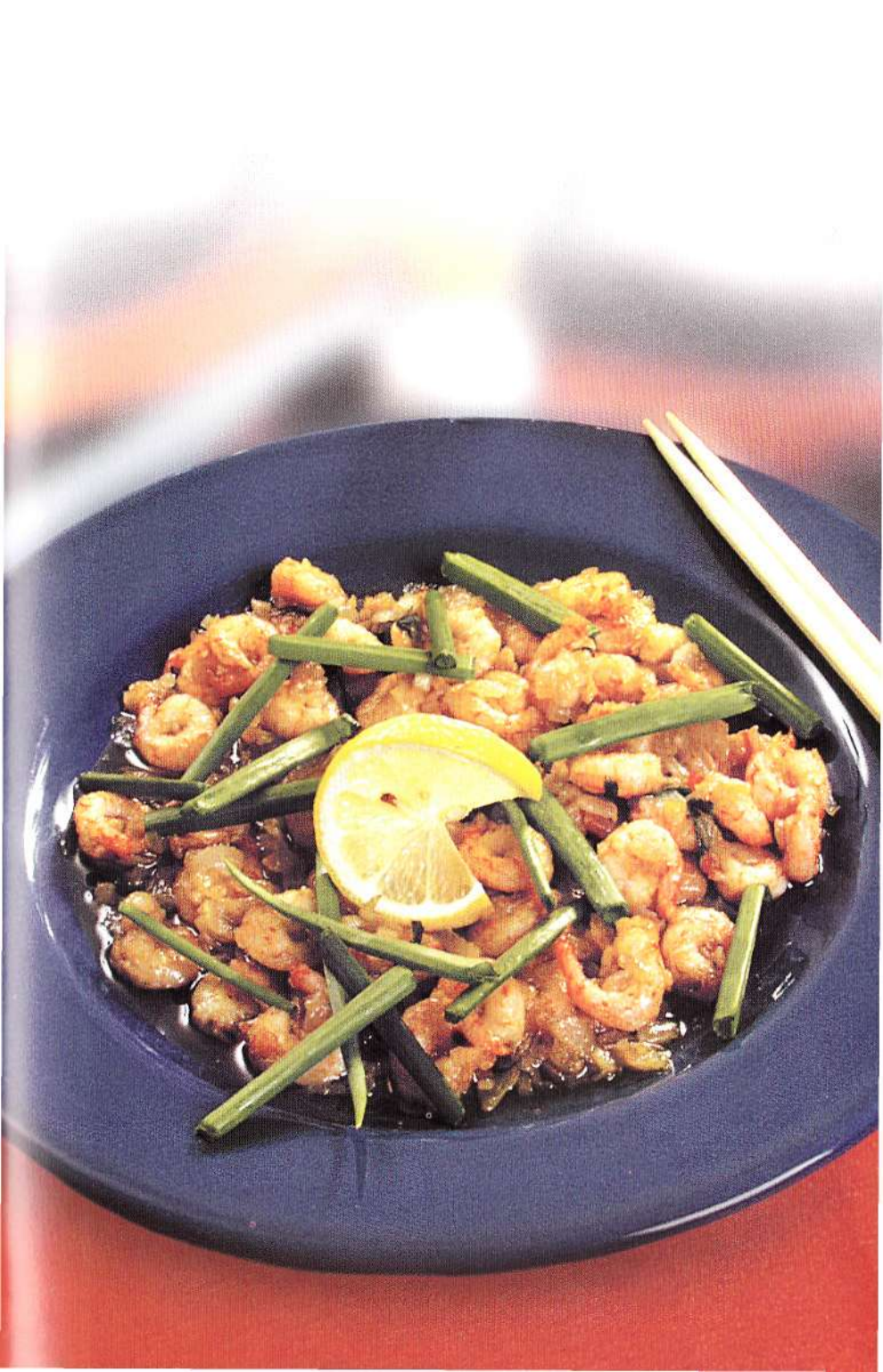
1 Салат перебрать, промыть, нарезать полосками шириной 2 см, сложить в глубокую миску, залить горячей водой на 2—3 минуты для размягчения. Нарезать зеленый пук.

2 Креветки вымыть, обсушить и обжарить на растительном масле.

3 Выложить в сковороду зеленый лук и подготовленный салат, перемешать. Добавить глютамат натрия, сахар, соль, соевый соус и вино, перемешать. Жарить 2—3 минуты на сильном огне.

4 Размешать крахмал в 50 мл воды и покрыть смесью жарящиеся продукты, подержать на огне до загустения крахмала.

5 Сбрызнуть лимонным соком.



ФИЛЕ КУРИЦЫ С ОРЕХАМИ И ОВОЩАМИ

200 г белого мяса курицы, 100 г очищенного арахиса,
1 стручок сладкого перца, 1 помидор, 1 пучок зеленого лука,
2 ст. ложки растительного масла, 1/2 лимона,
1 ч. ложка красного молотого перца, соль

1 Филе курицы вымыть, обсушить, нарезать небольшими полосками, посолить, поперчить и обжарить на растительном масле до появления золотистой корочки.

2 Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать полукольцами.

3 Помидор вымыть и нарезать тонкими полукружиями.

4 Зеленый лук перебрать, вымыть и нашинковать.

5 На сковороду с куриным мясом выложить сладкий перец, помидор, зеленый лук, добавить арахис, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком.

6 Тушить на медленном огне 10—15 минут.

7 Перед подачей на стол закуску охладить и выложить на сервировочное блюдо.

САЛАТ С ТУНЦОМ

200 г консервированного в собственном соку тунца, 3 яйца, 1 огурец, 100 г корня сельдерея, 100 г маслин, 2 ст. ложки майонеза, листья салата, соль

1 Вынуть из консервированного тунца кости, нарезать его и положить в миску.

2 Корни сельдерея нарезать кубиками.

3 Огурец нарезать кружочками.

4 В миску с тунцом положить нарезанные корни сельдерея и огурец, оставив несколько кружков для украшения.

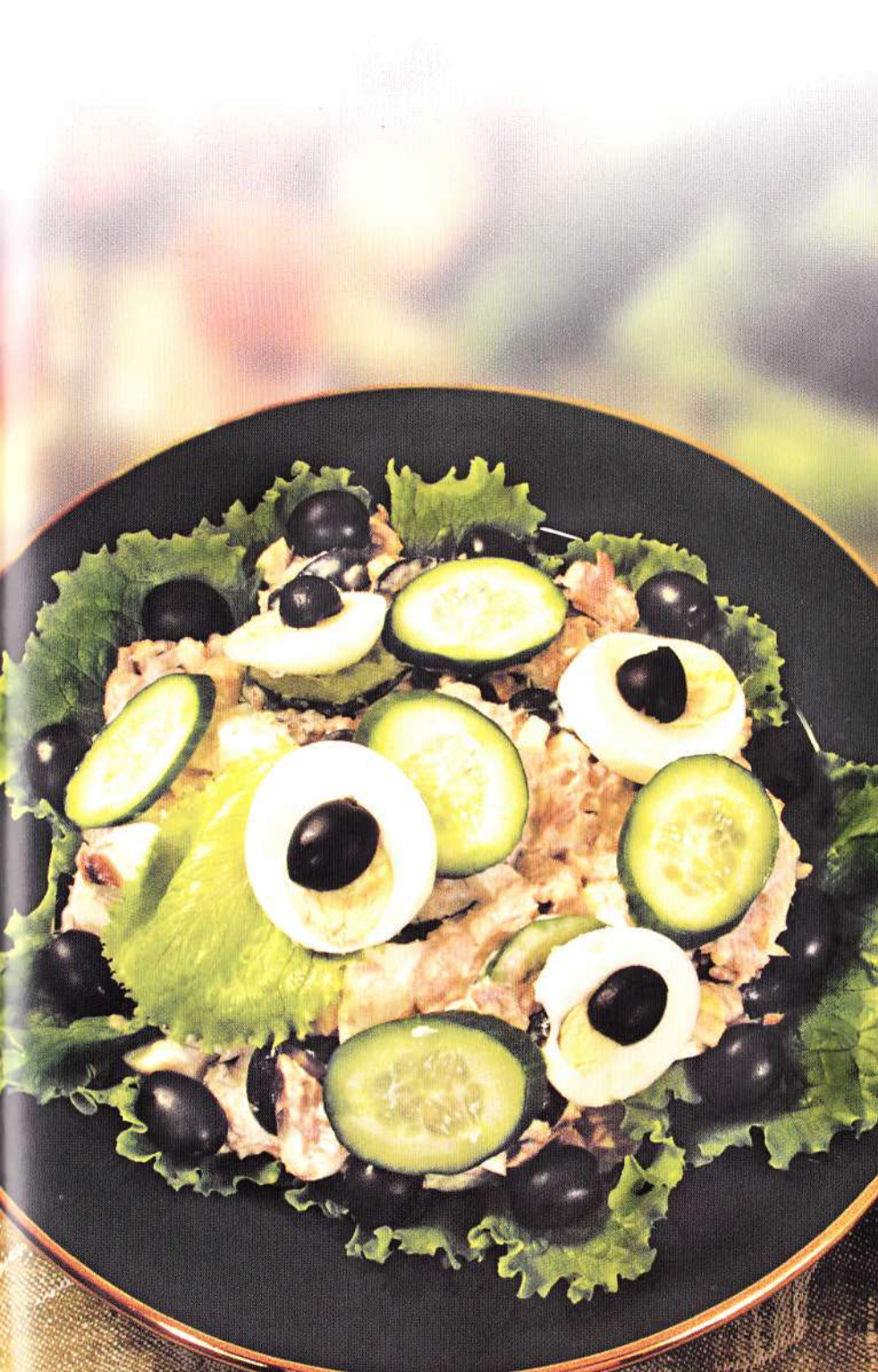
5 Яйца сварить, остудить, очистить. Одно яйцо нарезать кружками для украшения, остальные разрезать на 6 долек каждое и положить в миску к остальным ингредиентам.

6 Маслины нарезать дольками, оставив несколько штук для украшения, и положить в миску.

7 Содержимое миски посолить, добавить майонез и перемешать.

8 Листья салата перебрать, вымыть и выстелить ими дно сервировочного блюда.

9 Уложить салатную массу горкой на листья и украсить кружками огурца, яйца и половинками маслин.



САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК

250 г креветок, 1 пучок салата, 2 яйца, 1 лимон, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ч. ложка горчицы, черный молотый перец, соль

1 Креветки разморозить, положить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Затем воду слить, креветки остудить, очистить и положить в глубокую миску, отложив несколько штук для украшения.

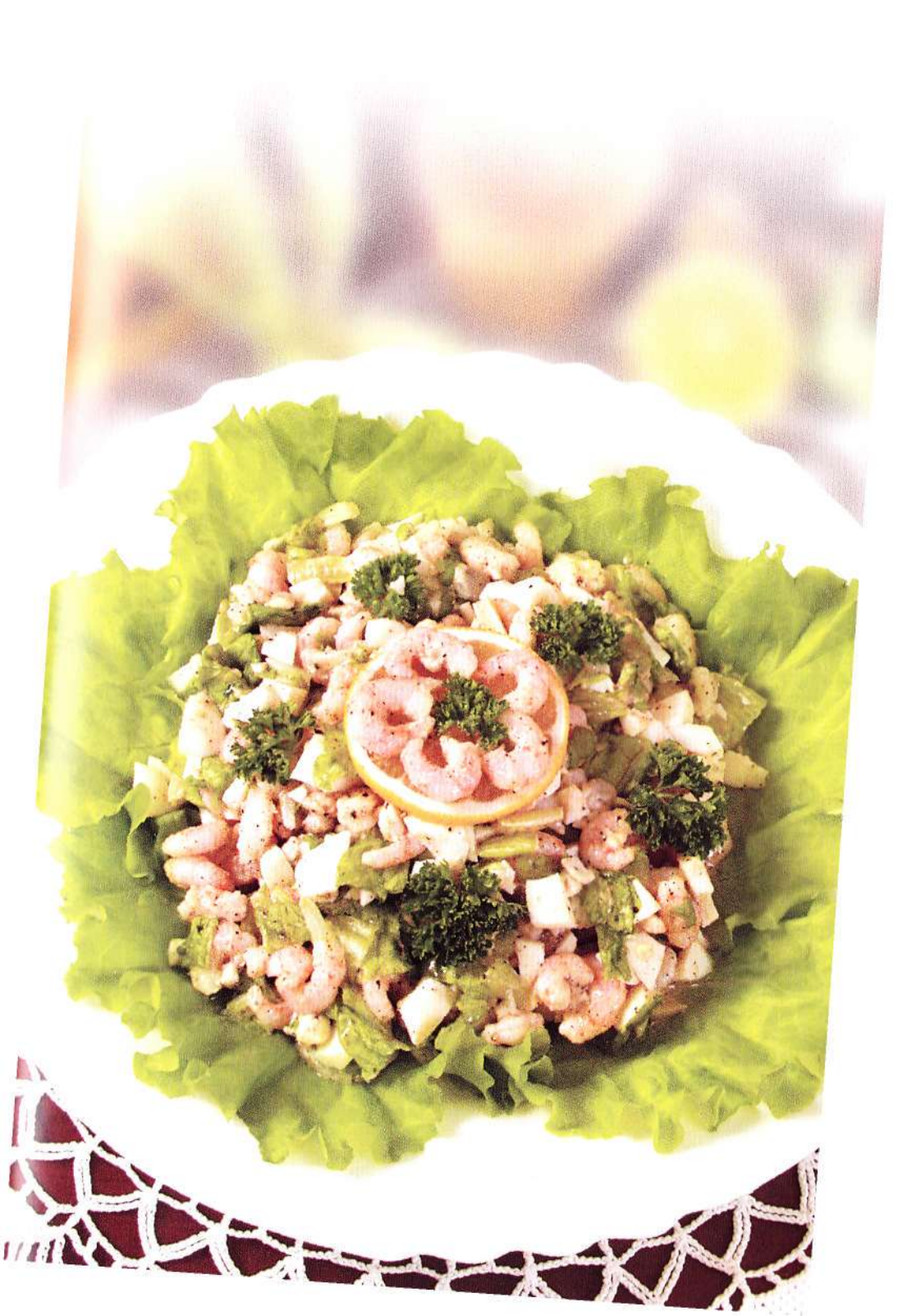
2 Яйца сварить, остудить, очистить, нарезать небольшими кубиками и добавить в миску с креветками.

3 Листья салата перебрать, вымыть. У половины листьев обрезать прикорневую часть и оставить их для сервировки, остальные листья нашинковать и положить в миску с остальными ингредиентами.

4 Соус: в отдельную миску выжать лимонный сок, оставив один кружок лимона для украшения, добавить горчицу, оливковое масло, соль, перец и взбить венчиком.

5 Заправить салат приготовленным соусом, перемешать и поставить на 15 минут в холодильник.

6 Выстелить сервировочное блюдо листьями салата, сверху выложить горкой приготовленную салатную массу, украсить кружком лимона и креветками.



200 г говядины, 50 г китайской капусты, лук-порей,
100 мл бульона, 100 мл пива, 1/2 ч. ложки сахара,
1 ст. ложка соевого соуса, 1 яйцо, сало,
прозрачная китайская лапша

1 Горячую сковороду смазать салом,
обжарить нарезанную очень тонко говядину.

2 Налить немного бульона, соевый соус,
пиво, сахар.

3 Лапшу опустить на 2—3 минуты в кипяток,
затем порезать.

4 Положить сырые овощи и лапшу
в сковороду с бульоном. Варить 2—3 минуты.

5 Во время еды каждый кусок обмакивать
во взбитое яйцо.

САЛАТ «БАВАРСКИЙ»

200 г сосисок, 3 салатные репчатые луковицы, 3 помидора, 4—5 ст. ложек оливкового масла, листья салата, листья базилика, перец на кончике ножа, соль по вкусу

1 Листья салата вымыть, разделить на две части. Одну часть выложить на тарелку по кругу, а вторую нарезать квадратиками и положить поверх выложенных листьев.

2 Листья базилика вымыть, нарезать небольшими кусочками и выложить на листья салата.

3 Помидоры вымыть и нарезать небольшими ломтиками. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Помидоры и лук выложить на листья базилика.

4 Сосиски отваривать в кипящей воде 2 минуты. Затем остудить и нарезать колечками. Красиво выложить нарезанные сосиски поверх готового салата.

5 Салат аккуратно перемешать и заправить оливковым маслом.

Солить и перчить весь салат заранее нежелательно, лучше предложить гостям самим посолить и поперчить свою порцию по вкусу.

ФИЛЕ КРАСНОЙ РЫБЫ С ЛИМОНОМ

200 г филе красной рыбы, 1 лимон, 100 г сыра, 3 ст. ложки майонеза

1 Отваренную рыбу порезать, выложить на тарелку.

2 Поверх рыбы положить слой майонеза.

3 Цедру лимона натереть на терке, мякоть мелко порезать. Положить на слой майонеза.

4 Сыр натереть на терке, положить на слой лимона, полить майонезом.

ОРЕХОВО-МЕДОВЫЙ ДЕСЕРТ

300 г кураги, 300 г изюма, 200 г грецких орехов, 3 лимона, 200 г меда

1 Курагу, изюм, орехи и лимон с цедрой пропустить через мясорубку.

2 Массу смешать с медом.

3 Лакомиться, запивая чаем.

Если ядра грецких орехов сильно горчат, их надо замочить на 10 минут в молоке, а затем обжарить на сковороде без масла.

СЫРНЫЙ ДЕСЕРТ «ТИРАМИСУ»

1 тонкий бисквитный корж, 200 г моццареллы, 200 г творога, 4—5 ст. ложек сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 1 апельсин, 50 г кофейного ликера, 100 г очищенных грецких орехов, 6 круглых шоколадных конфет

1 Из бисквитного коржа вырезать 6 кружков и пропитать их кофейным ликером.

2 Орехи натереть на мелкой терке.

3 Апельсин очистить и нарезать кружками.

4 Взбить творог, сыр, ванильный сахар и сахарную пудру.

5 Положить на каждый бисквитный кружок кружочек апельсина и посыпать сверху тертыми орехами.

6 Выложить сверху сырный крем в виде округлой горки и украсить каждую порцию десерта шоколадной конфетой.

7 Перед подачей к столу выдержать десерт в холодильнике не менее 30 минут.

В идеале для приготовления этого блюда нужно использовать сыр моццарелла, но его с успехом можно заменить альпийским творожным плавленым сыром.

МАЛИНА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

300 г малины, 200 мл сливок 20-процентной жирности, 6 ст. ложек сахара

1 Малину вымыть в дуршлаге под холодной проточной водой.

2 Сливки немного охладить, затем выложить в миску и взбить венчиком до пышности.

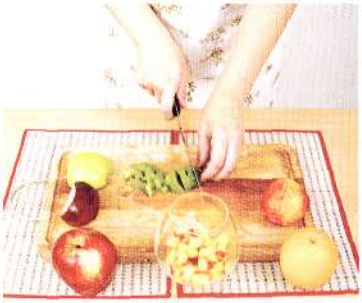
3 Во взбитые сливки постепенно добавить сахар и еще раз взбить.

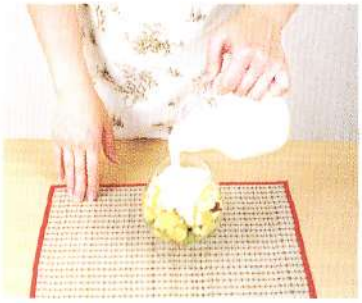
4 Высохшую малину выложить в бокал, а сверху выложить взбитые сливки.

Этот десерт будет менее калорийным, если во взбитые сливки добавить меньше сахара.

ФРУКТОВОЕ ЛАКОМСТВО С ЙОГУРТОМ

1 персик, 2 киви, 1 яблоко, 1 апельсин,
400 мл ванильного йогурта





1 Персик вымыть, разрезать пополам, вынуть косточку, нарезать ровными кубиками и выложить в большой бокал.

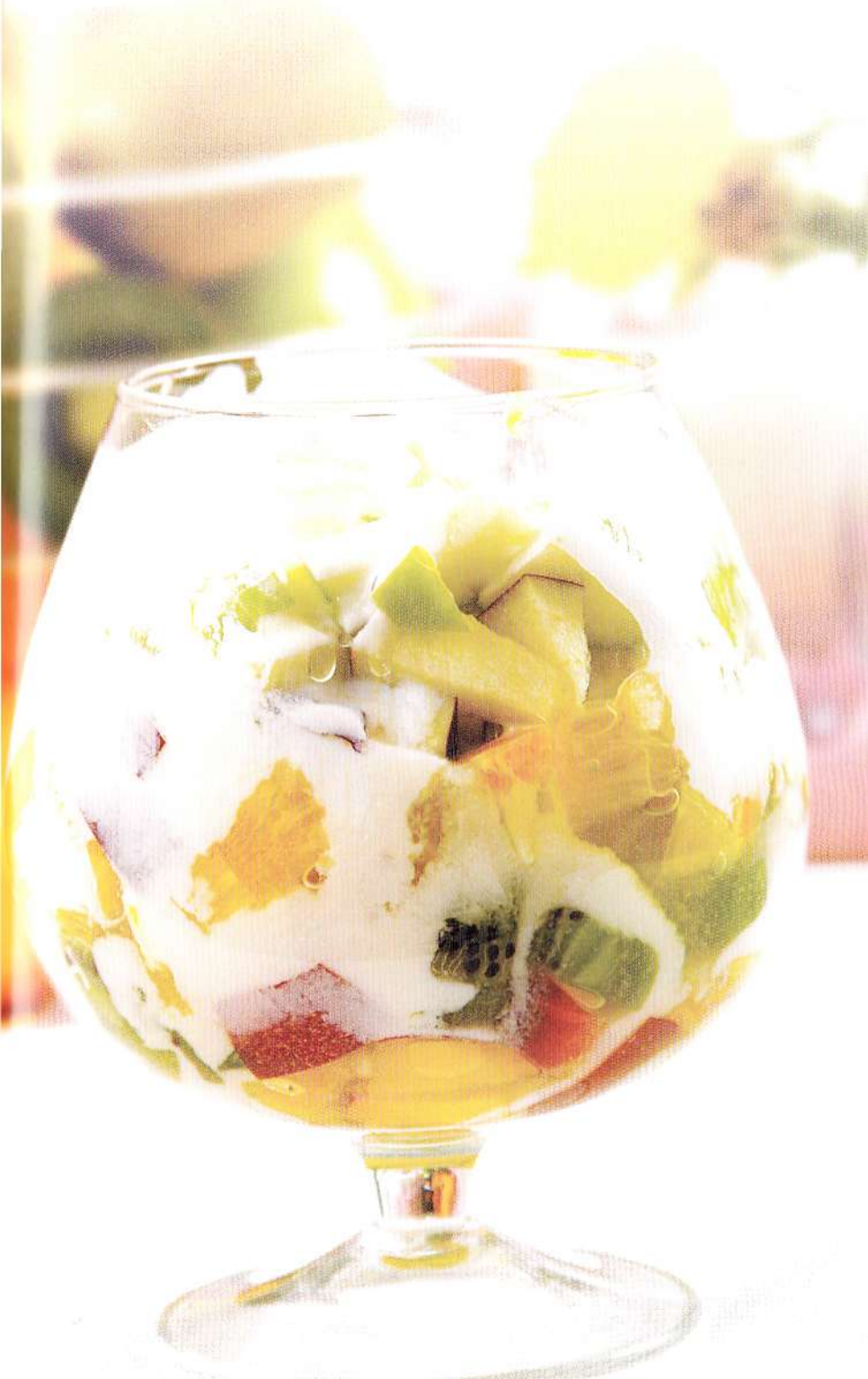
2 Киви вымыть, очистить от кожуры, нарезать ровными кубиками и выложить в стакан поверх персика.

3 Апельсин вымыть, очистить от кожуры, нарезать кубиками и выложить в стакан поверх киви.

4 Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать кубиками и выложить в стакан поверх апельсина.

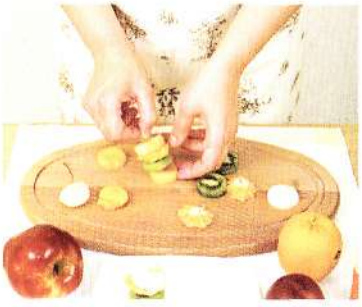
5 Полученные фруктовые слои залить слегка охлажденным ванильным йогуртом.

Этот рецепт десерта является низкокалорийным, и его стоит использовать всем тем, кто соблюдает диету.



ФРУКТОВОЕ КАНАПЕ

2 персика, 1 киви, 1 крупное яблоко, 2 апельсина, несколько штук зубочисток



1 Персики, киви, яблоко, апельсин вымыть и очистить от кожуры.

2 Разрезать все фрукты на пласты.

3 Маленькой рюмкой вырезать кружочки из фруктовых пластов.

4 Взять зубочистку и насадить на нее приготовленные фруктовые кружочки в следующем порядке: яблоко, апельсин, киви и персик.

5 Подавать канапе на маленьких салфетках.

При составлении канапе можно экспериментировать с различными овощами, фруктами, а также колбасой и сыром.

РАЗНОЦВЕТНОЕ ЖЕЛЕ

50 г сухого желе киви, 50 г сухого желе персика, 300 мл горячей кипяченой воды, 1 киви, 1 персик

1 Сухое желе персика залить 150 мл кипятка, дать немного остыть и поставить в прохладное место.

2 Отрезать красивый кусочек персика, аккуратно вставить в желе и убрать еще на некоторое время в прохладное место.

3 Сухое желе киви залить 150 мл кипятка и поставить в прохладное место остужаться до комнатной температуры.

4 Полностью застывшее желе персика залить теплым желе киви и убрать в прохладное место.

5 В застывшее желе вставить кружочек киви.

Чтобы удивить своих близких или гостей, желе сверху можно украсить взбитыми сливками.

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

500 г сливочного мороженого,
200 мл молока

1 Мороженое достать из холодильника и дать ему немного подтаять.

2 Подтаявшее мороженое выложить в глубокую посуду и хорошо размять ложкой.

3 В размятое мороженое добавить охлажденное молоко.

4 Полученную смесь взбить миксером на 7-м режиме скорости 3 минуты.

5 При подаче на стол коктейль можно украсить фруктами и бумажными зонтиками.

Молочный коктейль можно сверху украсить взбитыми сливками и любыми фруктами, а вкус коктейля можно изменять, добавляя в него различные сиропы, шоколадную крошку и т. д.

ФРУКТЫ В ВИНЕ

1 киви, 1 яблоко, 1 банан, 100 г винограда,
100 мл белого десертного вина, 50 мл жирных сливок,
5 ст. ложек сахарной пудры, 1 ст. ложка тертых грецких орехов,
1 ч. ложка ванильного сахара

1 Банан и киви очистить и нарезать кружками.

2 Яблоко нарезать соломкой.

3 Виноград вымыть, отделить от веточек, разрезать каждую ягоду пополам и удалить косточки.

4 Охлажденные сливки взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром.

5 Уложить в десертную рюмку подготовленные фрукты слоями: банан, киви, яблоко, виноград.

6 Залить фрукты вином и дать настояться в течение 15 минут в холодильнике.

7 Перед подачей к столу оформить десерт взбитыми сливками и посыпать тертыми орехами.

Подобный десерт очень популярен в Италии, и его можно делать из самых разнообразных фруктов.

ЛИСИЧКА

1 абрикос или персик, 3 клубнички, 2 ягоды красной смородины, 3 ягоды черной смородины

1 Разрезать абрикос или персик на две половинки. Удалить из него косточку. Одна из половинок — это «голова». Сделать в ней отверстие инструментом для вырезания шариков. Ножом сделать надрез для «ушей».

2 Вырезать «уши» — тонкие пластиночки клубнички. Вставить их в надрез.

3 Из целой клубнички сделать «мордочку». Деревянной палочкой сделать в ней отверстие. У одной ягоды черной смородины оставить сухое соцветие или плодоножку для крепления. Вставить эту ягоду в отверстие в «мордочке». Это «нос». Вставить «мордочку».

4 От двух целых ягод черной смородины отрезать половинки. Это «глаза». Приклеить «глаза» капелькой меда.

5 Уложить «голову» на вторую половинку абрикоса — «туловище».

6 Приставить «хвост» — целую клубничку и «лапки» — две ягоды красной смородины.

ЕЛОЧКА

1 зеленое яблоко, 1 плод физалиса, 15 ягод клюквы, 1/2 лимона

1 Яблоко разрезать поперек на тонкие ломтики. Выбрать пять ломтиков большого размера. Из тех ломтиков, в которых есть сердцевина, вырезать ее при помощи выемки. Набором выемок разного размера вырезать пять звездочек.

2 Самая большая звездочка — это нижний ярус елочки. Выложить на нее веером кусочки ломтика яблока, оставшиеся после вырезания звездочки. Сверху положить звездочку меньшего диаметра и выложить точно так же обрезки яблока.

3 Продолжать выкладывать звездочки, чередуя их с выложенными веером кусочками яблока, оставшимися после вырезания звездочек. Верх елочки — самая маленькая звездочка.

4 Отобрать пятнадцать ягод клюквы — «елочные украшения». Плод физалиса освободить от цветка.

5 Украсить елочку ягодами клюквы, уложить «верхушку» — физалис.

БОЖЬИ КОРОВКИ

2 помидора — красный и желтый, 1 огурец, 2 черные маслины, 2 зернышка консервированной кукурузы, 4 икринки, 2 перышка зеленого лука

1 Вырезать из огурца 12 кружочков при помощи выемки для удаления сердцевины яблок. Помидоры разрезать пополам и при помощи той же выемки сделать в них по 6 отверстий в каждом.

2 Вставить в эти отверстия кружочки огурца.

3 Сделать надрезы в каждой половинке помидора — «крылышки».

4 Зернышко кукурузы надрезать поперек, оставив неразрезанной кожицу.

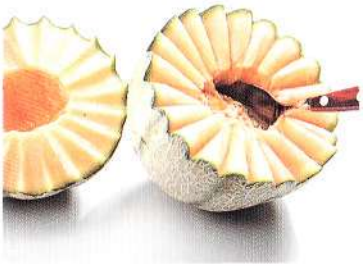
5 Развернуть половинки зернышка. Это «глаза». «Зрачки» можно сделать из икринок.

6 Приклеить «глаза» к маслине капелькой майонеза. Это «голова».

7 Приставить «голову», сделать «лапки» из кусочков перышек зеленого лука.

ФРУКТОВАЯ КОРЗИНКА

1 дыня, 1 гроздь черного винограда, 1 гроздь белого винограда, 1 карамбола, 1 веточка мяты, 2 клубнички



1 Установить дыню тупым концом вниз, срезав для устойчивости тонкий ломтик. При помощи полукруглого ножа прорезать дыню до центра.

2 Разделить половинки дыни, удалить ложкой сердцевину. Нижняя часть дыни — это «корзинка». От верхней части отрезать ломтик шириной 1 см.

3 При помощи круглой выемки отрезать лишнюю мякоть. Это «ручка» корзинки. Установить «ручку» на «корзинку».

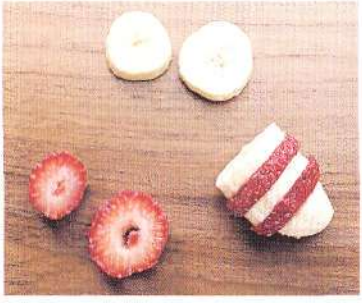
4 Отделить от грозди черного винограда несколько ягод. Уложить виноградины в корзинку.

5 Выбрать несколько крупных ягод белого винограда. Уложить белые виноградины в корзинку.

6 Нарезать карамболу поперек на тонкие ломтики. Украсить корзинку звездочками карамболы и веточкой мяты. Положить в корзинку две клубнички.

ПЧЕЛКА

1 банан, 1 клубника, 1 желтая черешня с черенком,
2 ягодки красной смородины на плодоножках, 1 киви



1 Подобрать банан и клубнику одинакового диаметра. Отрезать от банана кончик и три кружочка.

2 Клубнику нарезать на кружочки такой же толщины.

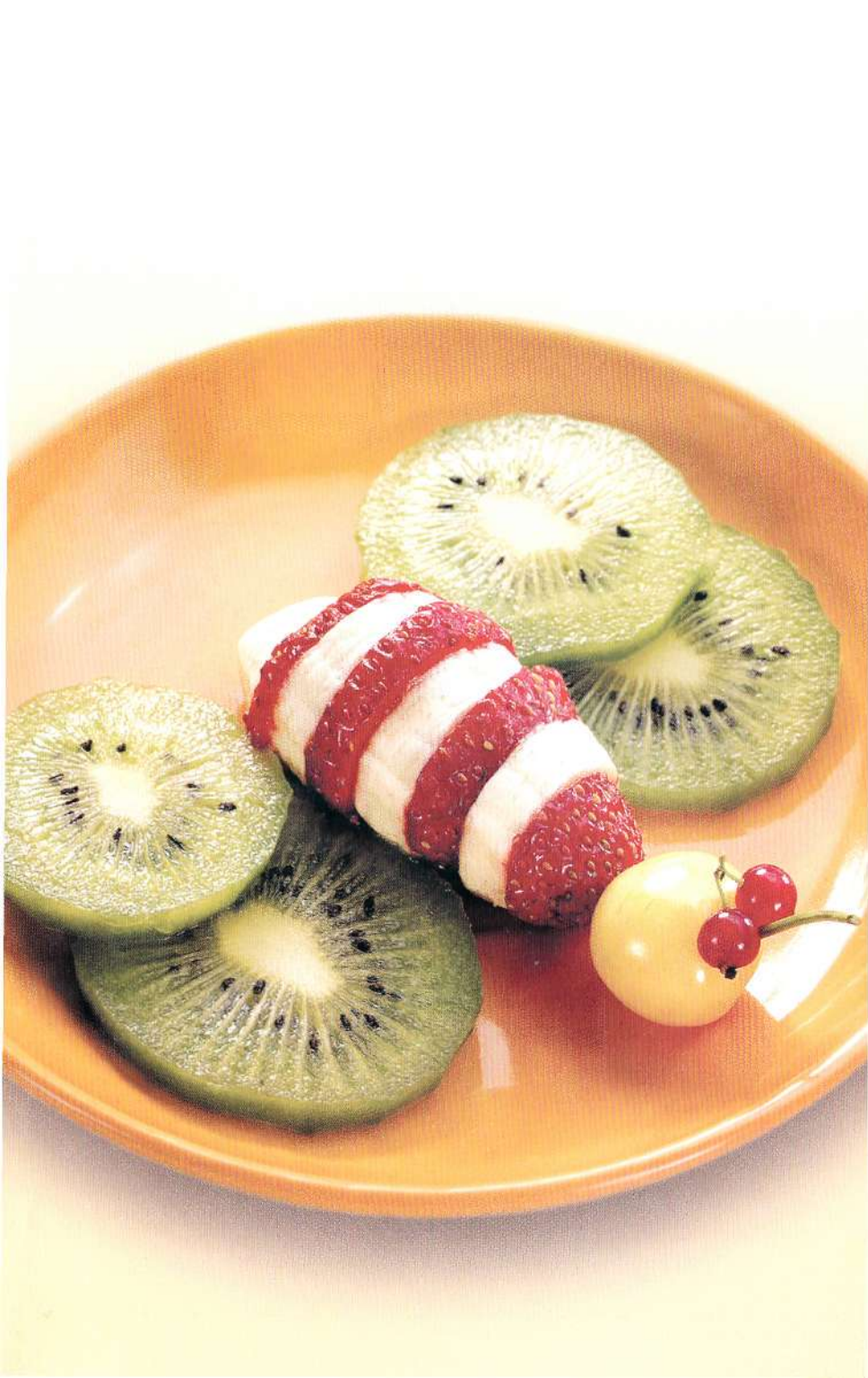
3 Приставить к кончику банана кружочек клубники, затем кружочек банана.

4 Чередуя таким образом кружочки фруктов, выложить полосатое «туловище» пчелки.

5 Киви очистить и нарезать тонкими ломтиками. Это «крылышки».

6 Сделать из желтой черешни «голову», черенок черешни — «носик» пчелки. Глазки сделать из красной смородины.

7 Уложить «пчелку» на тарелку.



ДЕСЕРТ «ТРОПИЧЕСКИЕ ФРУКТЫ»

2 киви, 2 апельсина, 2 банана.
Для украшения: 1 киви, 2 ст. ложки кокосовой стружки, 2 половинки ядра грецкого ореха

1 1 киви разрезать пополам по зигзагообразной линии, аккуратно разделить половинки.

2 Апельсины нарезать тонкими полукружиями. Оставшиеся киви нарезать ломтиками.

3 Бананы очистить, нарезать наискосок ломтиками, запанировать в кокосовой стружке.

4 На десертные тарелки выложить внахлест полукружия апельсинов, ломтики киви и бананов. Украсить десерт «коронами» из киви, положить в центр каждой орех.

Нарезанные бананы не потемнеют, если сбрызнуть их лимонным соком.

П 14 **Палочка**-выручалочка: быстрые закуски. — М.: Эксмо, 2007. — 64 с.: ил.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-19163-5

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

Оформление *А. Мусина*

Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом

ПАЛОЧКА-ВЫРУЧАЛОЧКА: БЫСТРЫЕ ЗАКУСКИ

Ответственный редактор Т. Радина
Технический редактор М. Печковская
Компьютерная верстка Г. Деняренко
Корректор Н. Гайдукова

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями *обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»*
E-mail: **foreignseller@eksmo-sale.ru**

International Sales: *For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at* **foreignseller@eksmo-sale.ru**

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении *обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо»* E-mail: **project@eksmo-sale.ru**

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: *Компания «Канц-Эксмо», 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail:* **kanc@eksmo-sale.ru**, сайт: **www.kanc-eksmo.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», *ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел.* (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 22.05.2007
Формат 60×90 $^1/_{16}$. Гарнитура «Футура». Печать офсетная.
Бумага мелованная. Усл. печ. л. 4,0.
Доп. тираж 7000 экз. Заказ 3338

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

54-15

Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом

палочка-выручалочка: быстрые ЗАКУСКИ

Кто сказал, что готовить вкусно и быстро трудно?
Вовсе нет, если под рукой у вас книги нашей серии.
С ними каждый сможет стать искусным кулинаром.
Ведь приготовление любого блюда здесь расписано точно
и подробно, шаг за шагом.
Все рецепты успешно прошли испытание временем,
в них учтены различные тонкости и нюансы, благодаря
которым классическому вкусу блюд можно придать
нужные вам оттенки.
Вы можете буквально следовать нашим рецептам,
а можете проявить свою кулинарную фантазию.
В любом случае у вас получится
ВКУСНО, БЫСТРО и ДОСТУПНО.
Так что за дело, друзья!

ISBN 978-5-699-19163-5